



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband

Pressemitteilung

Starke Referenten und süße Versuchungen – VKD veranstaltet Thementag „Ernährung der Zukunft“ für Köche

Ernährungsexperten kommen nach Frankfurt, um über die Ernährung der Zukunft zu sprechen. Chancen und Herausforderungen speziell für Köche erläutern unter anderem Foodtrendexpertin Hanni Rützler und René Frank, Mitbegründer der Coda Dessert Bar in Berlin. Dort arbeitet er ohne Zucker und Mehl.

Frankfurt/Main, 18. August 2017 – „Wie werden wir uns in Zukunft ernähren? Die Antwort auf diese Frage betrifft uns alle. Noch vielmehr betrifft sie aber diejenigen, die für die Zubereitung der Speisen zuständig sind: Köche. Um sie bereit zu machen für die Herausforderungen der Zukunft, lädt der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) zu Vorträgen und Workshops zum Thema „Ernährung der Zukunft“ nach Frankfurt ein.

Auch die Pâtisserie ist im Wandel – der Trend gehe weg von der klassischen Süßspeise, hin zum modernen, leichten Dessert, sagt René Frank. „Das Dessertmenü wird dabei zu einer spannenden vegetarischen Alternative zur herkömmlichen Speisenfolge.“ Der gelernte Koch spricht aus Erfahrung. Er ist Mitbegründer des Berliner Coda. Sein Konzept: eine Dessert Bar im „casual fine dining“. Frank arbeitet ohne Zucker und Mehl. „Das Produkt steht im Mittelpunkt, nicht der Zucker“, betont er.

Foodtrendexpertin Hanni Rützler wird ebenfalls zu Gast sein. Sie berichtet, warum Köche die Rockstars von morgen bleiben. Ronny Pietzner, Teammanager der Köche-Nationalmannschaft, spricht über „Gesunde Ernährung in einer digitalisierten Gastronomie“. Und Thomas Pütter, Experte für Mitarbeiterbegeisterung, erklärt, wie Gastronomen Mitarbeiter binden können. Denn: „Was nützt der beste Trend, wenn ich keine Fachkräfte habe?“ Zudem können Teilnehmer an einem von zwei Workshops teilnehmen oder einen Einblick ins Nestlé Competence Center bekommen, in dem unter anderem ein 3D-Food-Drucker zu sehen ist.

Thementag „Ernährung der Zukunft“

Wann: Freitag, 29. September 2017, 10 bis 17 Uhr

Wo: Nestlé Professional Center, Lyoner Straße 34, Frankfurt/Main

Kosten: 65 Euro pro Person

Mittagessen sowie Getränke sind im Preis inbegriffen.

Online-Anmeldung und weitere Informationen unter <http://bit.ly/VKD-Impulse>



René Frank ist gelernter Koch. In seiner Dessert Bar arbeitet er ohne Mehl und Zucker. Warum die Pâtisserie im Wandel ist, berichtet er während des VKD-Thementags. Foto: ett la benn

Foto unter Angabe des Fotografen zur freien Verwendung.

Hochauflöstes Foto hier herunterladen: [WeTransfer](#)

Über den Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) ist mit rund 10.000 Mitgliedern einer der größten Berufsfachverbände in der Bundesrepublik. Köchinnen, Köche und Auszubildende aus allen Bereichen der Gastronomie engagieren sich in dieser starken Gemeinschaft. Die Mitglieder des Verbands achten und pflegen die Traditionen des Berufsstands und setzen sich gleichzeitig für Nachwuchsförderung, Innovationen in der Kochkunst und Qualitätssicherung der Ausbildung ein.

Kontakt:

Sonja Kuhl

Pressesprecherin

Verband der Köche Deutschlands e. V.

Tel.: +49 69 630006-12

Mobil: +49 151 677 323 23

E-Mail: sonja.kuhl@vkd.com